

“Conservación in situ de la Especie *Chenopodium Quinoa Willd*: Consideraciones Epistemológicas hacia la Sustentabilidad de la Cultura Campesina de Chile Central”.

Mg. Lizbeth Núñez Carrasco, Académica Instituto de Ciencias Sociales, Universidad Católica del Maule – IMAS/WP4.

Doctor Didier Bazile (Coordinador proyecto IMAS), Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) – Instituto de Geografía, PUCV CIRAD/PUCV, Instituto de Geografía, Av. Brasil 2241, Valparaíso, Chile.
didier.bazile@cirad.fr

La población mundial se acerca a 7.000 millones de habitantes, un 85% vive en países en vías de desarrollo, aproximadamente el 50% vive en medios rurales de los cuales un 75% es población agrícola. Asegurar alimento para la población y por la paz es un imperativo ético y político.

La dieta en el mundo es diferenciada, los países en desarrollo consumen más cereales que carne y lácteos. La producción de cereales, se ha duplicado en las últimas décadas, esto ha permitido cubrir las necesidades de la población que también se encuentra en aumento. Sin embargo, este avance se explica gracias al fenómeno conocido como Revolución Verde, que trae aparejado un sinnúmero de problemas ambientales de difícil reversibilidad.

A partir de estos antecedentes y de las actuales condiciones que se presentan en los alimentos que se consumen en Chile, se analiza la producción de *Chenopodium Quinoa Willd*, un pseudo cereal reconocido por la FAO y relacionado con la seguridad alimentaria del planeta para el siglo XXI. Se trata de un relicto, de alto valor proteico y alta resistencia al estrés hídrico, su producción se extiende desde Ecuador hasta el sur de Chile, se le conoce especialmente como alimento aymara y se le despreció por décadas como “comida de indios”. En la última década, se ha producido un fuerte interés por este alimento, un aumento sostenido de demanda europea y una oferta mayoritariamente boliviana.

En las dos regiones con mayor porcentaje de ruralidad en Chile central, O’Higgins y Maule, es posible obtener quinoa gracias a una producción agrícola campesina, que durante décadas la ha cultivado en un proceso histórico y cultural que agradecemos. Gracias a la transmisión oral y al respeto por esta costumbre, contamos con Semillas y un conjunto de conocimientos que es necesario analizar en diálogo de saberes. Hemos observado factores tanto personales, como sociales y geográficos que han incidido en la configuración de una epistemología ambientalmente sustentable bajo una lógica ecosistémica de especial interés, en medio de una crisis alimentaria insoslayable.